



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DOMATES SULU PİLAV

- 1 kilo rendelenmiş domates
- 1 bardak pirinç
- 1 tutam maydanoz
- 1 kaşık tereyağı
- 3 bardak su
- 1 kaşık kuru nane
- 1 kaşık tuz
- 1 tutam kuru mor reyhan

Pirinçleri sıcak suda bekletip yumuşatın. Domatesleri rendeleyip haşlanan pirinçlerin içine ekleyip 10 dk.kadar kaynatın. Kuru reyhan, nane, tuz ve tereyağını da ekledikten sonra 1 taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Pilavın üzerini ince kıyılmış maydanozla süsleyin. Yanında turşuyla servis edin